

Obsah

ZOZNAM SKRATIEK A ZNAČIEK	4
ÚVOD	7
1 LITERÁRNY PREHLAD	10
1.1 Systémy chovu dojných oviec s produkciou ľahkých jatočných jahniat.....	10
1.1.1 <i>Veľmi skorý odstav a umelý odchov jahniat</i>	10
1.1.2 <i>Skorý odstav jahniat a odchov jahniat pod matkami</i>	11
1.2 Základná charakteristika jahňacieho mäsa ľahkých jatočných jahniat.....	12
1.3 Tuky, ich význam a metabolizmus mastných kyselín.....	15
1.4 Vplyv výživy na spektrum mastných kyselín ľahkých jatočných jahniat.....	17
1.5 Mastné kyseliny jahňacieho mäsa a ich vplyv na ľudské zdravie.....	19
1.5.1 <i>Nasýtené mastné kyseliny</i>	22
1.5.2 <i>Polynenasýtené mastné kyseliny</i>	22
2 MATERIÁL A METODIKA	25
2.1 Popis analyzovaného biologického materiálu a systémov odchovu jahniat.....	25
2.2 Popis jatočnej rozrábky a odber vzoriek mäsa a tuku.....	29
2.3 Analýza spektra mastných kyselín intramuskulárneho a subkutánneho tuku.....	29
2.4 Štatistické hodnotenie.....	32
3 VÝSLEDKY A DISKUSIA	34
3.1 Vybrané nasýtené, mononenasýtené a polynenasýtené MK intramuskulárneho tuku.....	34
3.2 Významné skupiny MK intramuskulárneho tuku a ich charakteristické pomery.....	41
3.3 Vybrané nasýtené, mononenasýtené a polynenasýtené MK subkutánneho tuku.....	47
3.4 Významné skupiny MK subkutánneho tuku a ich charakteristické pomery.....	53
3.5 Porovnanie spektra MK intramuskulárneho a subkutánneho tuku.....	58
4 ZÁVER	65
5 ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY	67
ABSTRAKT	79
ABSTRACT	81